



Les Midis (mercredi, jeudi, vendredi)

Notre Menu du Jour à 13.90€

3 Entrées au choix + 3 Plats au choix + 3 Desserts au choix

& & &

Les Mercredis soirs et Jeudis soirs

Menu du Marché à 22€

Tous les Mercredis Midi et Soir



Menu Homard

(4 plats)

49.90

Tous les Jeudis Midi et Soir



**Cuisses de
GRENOUILLES**

23.00

Tous les Vendredis Midi et Soir



**Bouillabaisse
« façon la Couronne »**

28.50

Tous les Samedis Midi



**Tête de Veau
crudités, sauce gribiche**

19.90

Pour Commencer les Entrées



Dégustation d'une boîte de Caviar STURIA Vintage « origine France »

10 grammes : 25.00

Foie gras de Canard fait maison en terrine, chutney du moment et brioche

18.00 en ½ portion 13.00

Terrine maison au Chorizo Ibérico condiment à la tomate et piment d'Espelette

11.20

Salade de Saison au Magret de canard fumé par nos soins et asperges

12.50

Duo de Cœur de Saumon fumé par nos soins et Mi Cuit de Thon cajun et sésame

Crèmeux de petits pois

14.80


Entre terre et mer

Carpaccio de St Jacques et Escalope foie gras poêlé, huile parfumé à la Truffe

18.50

Œuf Fermier poché asperges, jus de veau aux morilles et mascarpone

19.50

 Salade Maraîchère (assortiment de crudités)

9.20

... LES ASPERGES...



Aux 2 sauces (mayonnaise et gribiche)

Entrée : 15.00 Plat : 28.00

Pour les amateurs... L'assiette aux 3 jambons (Blanc, Séché, Fumé) 5.50

Pour Continuer... Terre et Mer ... et Végétarien

 PASTA « Linguine » Pesto Asperges et Mozzarella di Bufala

18.50

Filet de Bar Polenta parfumé au Safran et légumes en julienne

23.50

Duo de Noix de St Jacques et Crevettes Risotto aux Asperges et Mascarpone

28.50

Médillons de Lotte Curry Vert, lait de coco et Linguine

27.50

Suprême de Volaille d'Alsace « label rouge » sauce Foie Gras

18.50

Rognons de Veau à la graine de Moutarde

19.90

Tartare de Bœuf Traditionnel Frites et salade

19.00

Onglet de Bœuf « Angus » aux échalotes (Conseil du chef : Saignant ou Bleu)

22.00

Filet de Canette de Barbarie brochette de fruits, sauce Porto

22.00

Tronçon de carré de Veau Jus de viande aux Girolles

26.50

Filet de Bœuf juste grillé et son beurre de Truffe noire

28.00

Filet de Bœuf sauce aux Morilles

33.00

Menu Enfant à 12.50



Escalope Panée, légumes, frites et glace 2 boules
Steak haché « maison » frites, légumes et 2 boules de glaces

Menu Plaisir 29.90



Terrine maison au Chorizo Ibérico condiment à la tomate et piment d'Espelette

Suprême de Volaille d'Alsace « label rouge » sauce Foie Gras

Dessert de votre choix sur la carte

Menu Couronne « a choix » 39.90



Entre Terre et Mer St Jacques en Carpaccio, Foie Poêlé et huile parfumé à la truffe

Asperges aux 2 sauces (mayonnaise et gribiche)

Duo de Cœur de Saumon fumé et Mi Cuit de Thon

Onglet de Bœuf « Angus » aux échalotes (Conseil du chef : Saignant ou Bleu)

Filet de Bar Polenta parfumé au Safran et légumes en julienne

Filet de Canette de Barbarie brochette de fruits, sauce Porto

Supplément fromages + 5€

Dessert de votre choix sur la carte

Menu Gourmand du Chef 52.90



« Recommandé pour l'ensemble de la table »

Foie Gras de Canard maison et son chutney de fruits secs, brioche

Médallions de Lotte Curry Vert, lait de coco et linguine

Pause Jérôme à la Chartreuse

Tronçon de Carré de Veau aux Girolles

Supplément Fromages + 5€

Dessert de votre choix sur la carte

Pour Terminer en douceur... les gourmandises

Assortiment de fromages	7.20
Café ou Thé Gourmand (3 mignardises du moment)	7.20
Coupe Danemark Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.20
Café Liégeois Glace café et vanille, café froid, chantilly	7.20
Petit Vacherin glacé Vanille et Framboise	8.80
Crème brûlée à la gousse de vanille, glace caramel	8.80
Profiteroles à la glace Stracciatella, sauce chocolat	8.80
Verrine « Tiramisu » Fraises et Rhubarbe	8.80
Tarte au Citron « Façon glacé »	8.80

Les Coupes Arrosés 2 boules + alcool 4cl 9.00

Alsacien Sorbet Citron arrosé Marc de Gewurztraminer
Normand Sorbet Pomme verte arrosé Calvados
Colonel Sorbet Citron arrosé Vodka
Françoise Sorbet Framboise arrosé Framboise
Astrid Glace Pistache arrosé Alisier
Jérôme Glace Chartreuse arrosé Chartreuse

Irish café Whisky, café, Chantilly 9.50



« Fait Maison »

Les Plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos plats (entrées, poissons, viandes, desserts) sont faits maison

A l'exception de nos pommes frites et de nos glaces et sorbets



Pour toutes allergies (gluten, lactose, etc...) un document comprenant les allergènes sur nos plats est à votre disposition sur simple demande, et notre personnel est à votre écoute.

Prix TTC Service Compris Tva à 10%